



MINISTÉRIO DA  
INTEGRAÇÃO E DO  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL



**V** Simpósio de Queijos  
Artesanais do Brasil  
14 a 17 de outubro de 2025 | UnB - Brasília, DF

# Queijo artesanal: Invisibilidade, Reconhecimento, Políticas, Desafios na valorização e Inclusão socioprodutiva no Brasil

Profa Sônia de Souza Mendonça Menezes  
Universidade Federal de Sergipe



# Objetivo Geral

- **Apresentar o contexto dos Simpósios dos queijos artesanais, a invisibilidade da produção e da comercialização de queijos artesanais, o reconhecimento, as políticas públicas, especialmente as relacionadas a normativas, além dos novos desafios para inclusão socioprodutiva dos diferentes atores no Brasil.**



# Roteiro de apresentação

- **1- Histórico dos Simpósios de Queijos Artesanais no Brasil;**
- **2- Importância da visibilidade da produção de queijos como uma cultura enraizada nas diferentes regiões;**
- **3- Emergência do queijo com uma ampla e crescente demanda nos mercados urbanos;**
- **4- Tendência paradoxal de valorização da tradição e da artesanidade de alimentos e de informalidade diante de entraves vinculados às normativas em particular as sanitárias;**
- **5- Desafios para a inclusão socioprodutiva e valorização dos diferentes tipos de queijos artesanais.**



# Histórico dos Simpósios de Queijos Artesanais no Brasil

**I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil Fortaleza - CE, novembro 2011**

**Carta de Fortaleza**

**II Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil: Diversidade, Qualidade e Identidade**

**Porto Alegre -RS  
2013**

**MAPA, EMBRAPA  
UFRGS**

**III Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil: Valorização, Origem e Tradição**

**Belo Horizonte (MG)  
2018**

**II Festival do Queijo Minas Artesanal**

**Queijo Minas como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro**

**IV Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil: Biodiversidade, Terroir e Sustentabilidade da Produção de Queijos Brasileiros**

**Lajes-SC 2023**

**V Simpósio dos Queijos Artesanais do Brasil  
Brasília-  
2025**



# Objetivos dos Simpósios

- 1) discutir e aprimorar práticas de produção artesanal;
- 2) promover a certificação e segurança dos alimentos;
- 3) valorizar a identidade cultural e o patrimônio imaterial;
- 4) estabelecer redes de apoio entre produtores e instituições;
- 5) ampliar o reconhecimento e a comercialização dos queijos artesanais no Brasil e no exterior.



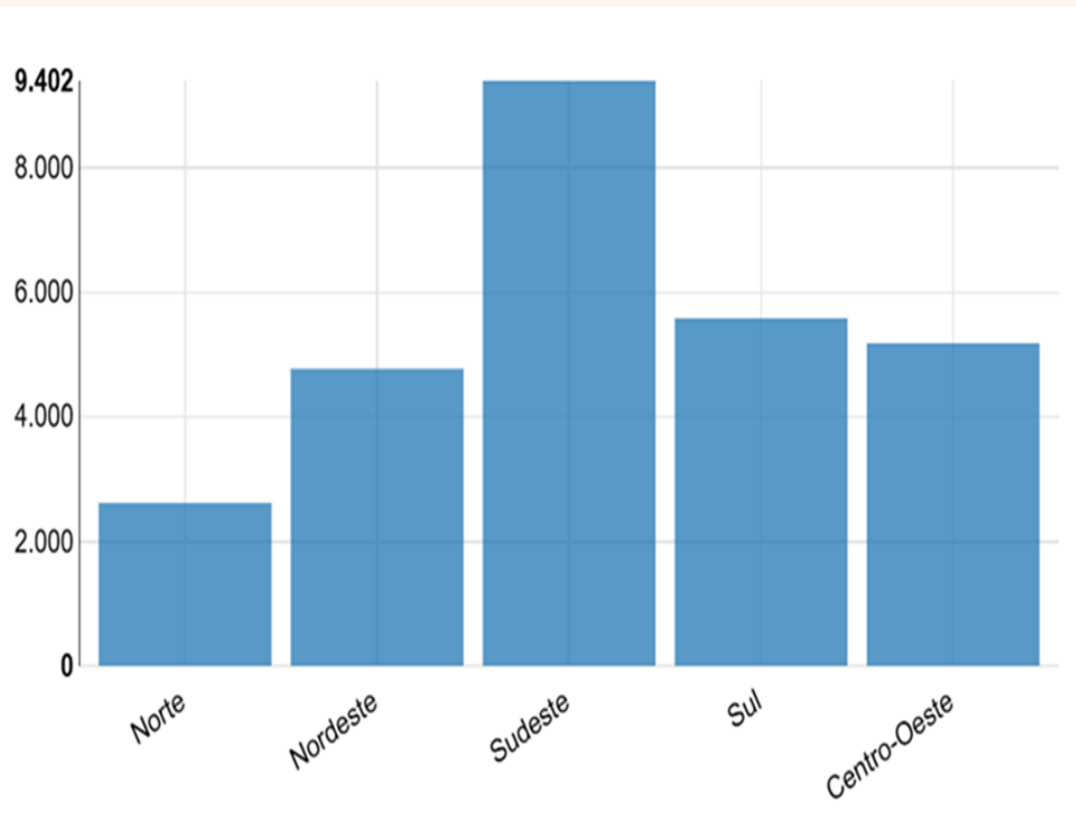
# Importância da visibilidade da produção de queijos como uma cultura enraizada nas diferentes regiões

- Visibilidade: Instituições Extensão Rural; Convênios parceiros internacionais (CIRAD) SIAL; Instituições de pesquisa EMBRAPA
- Pesquisas Teses (96) dissertações (226)
- Ciências Humanas e Sociais: Processamento de queijos e reprodução social dos agricultores; mercados construídos; constituição de SIAL em diversos territórios; geração de postos de trabalho e renda; identidade e cultura dos territórios.
- Censos Agropecuário

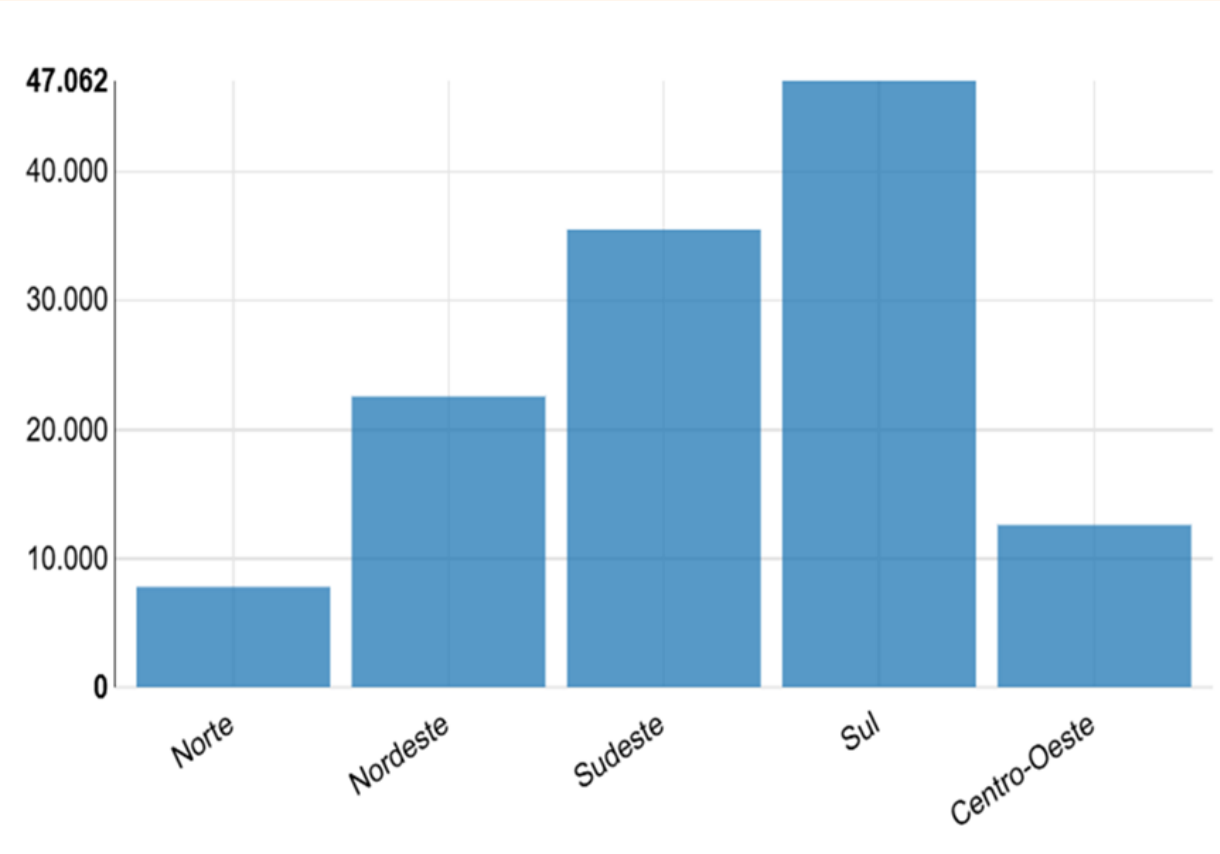


# Número de Estabelecimentos agropecuários Agroindústrias rural: Queijo e Requeijão IBGE- 2017

## Agricultura Familiar- NÃO

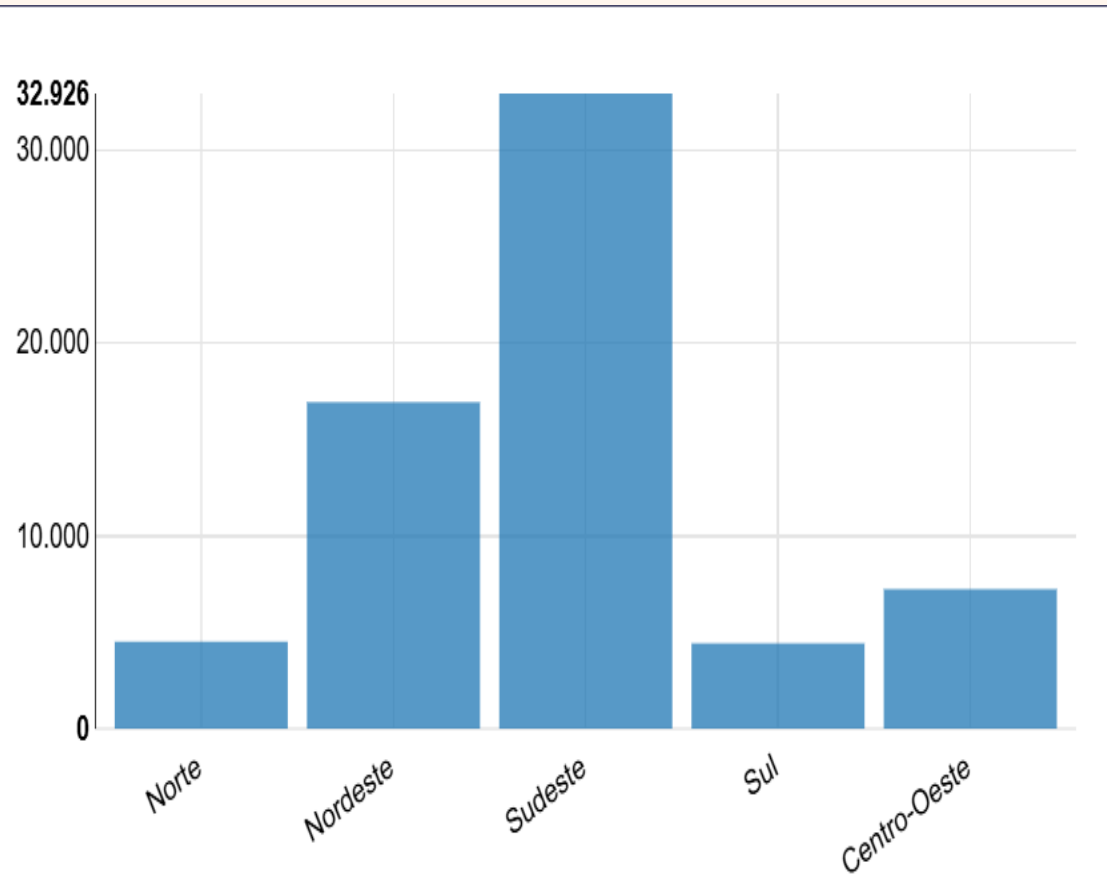


## • Agricultura Familiar- SIM

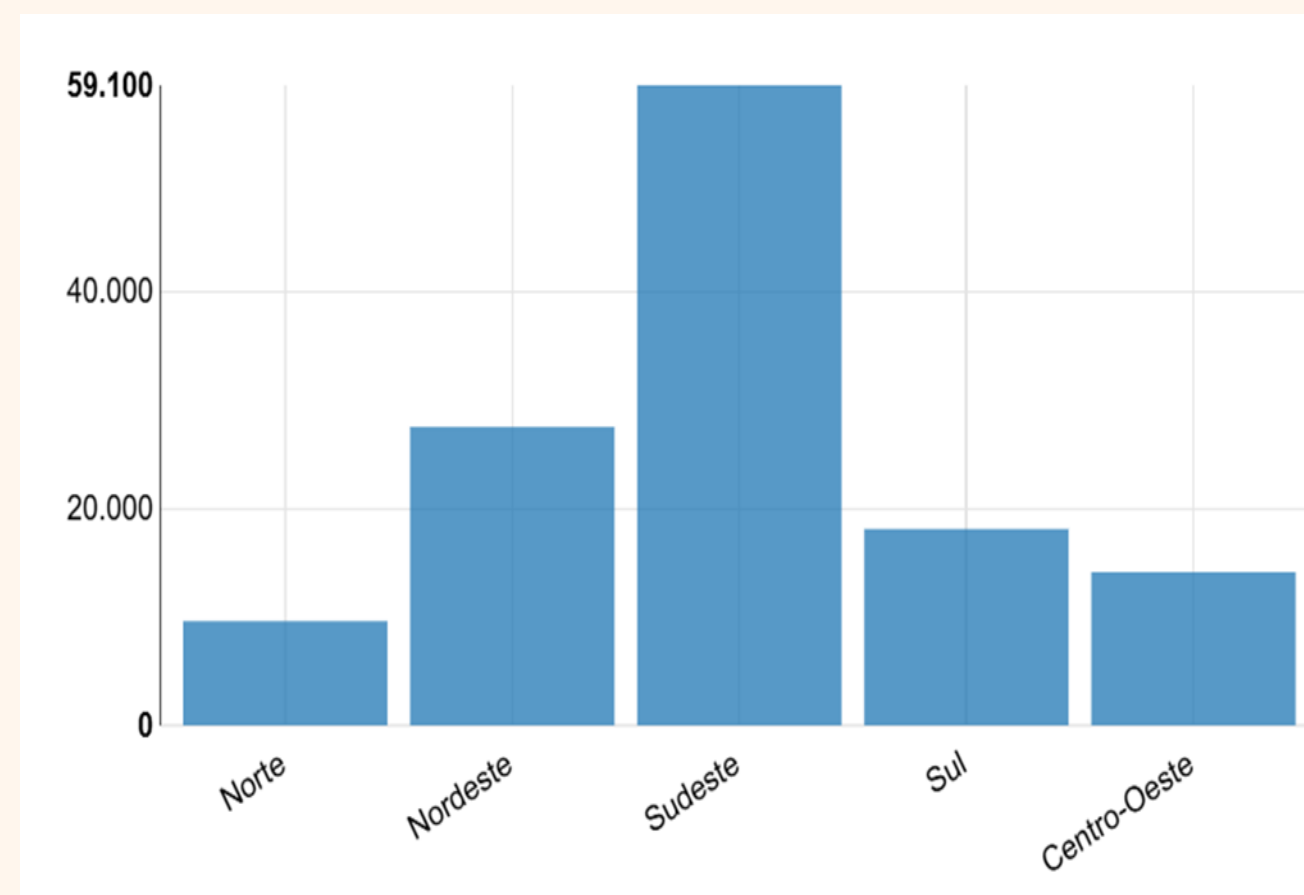


# Quantidade produzida: Queijo e Requeijão IBGE -2017

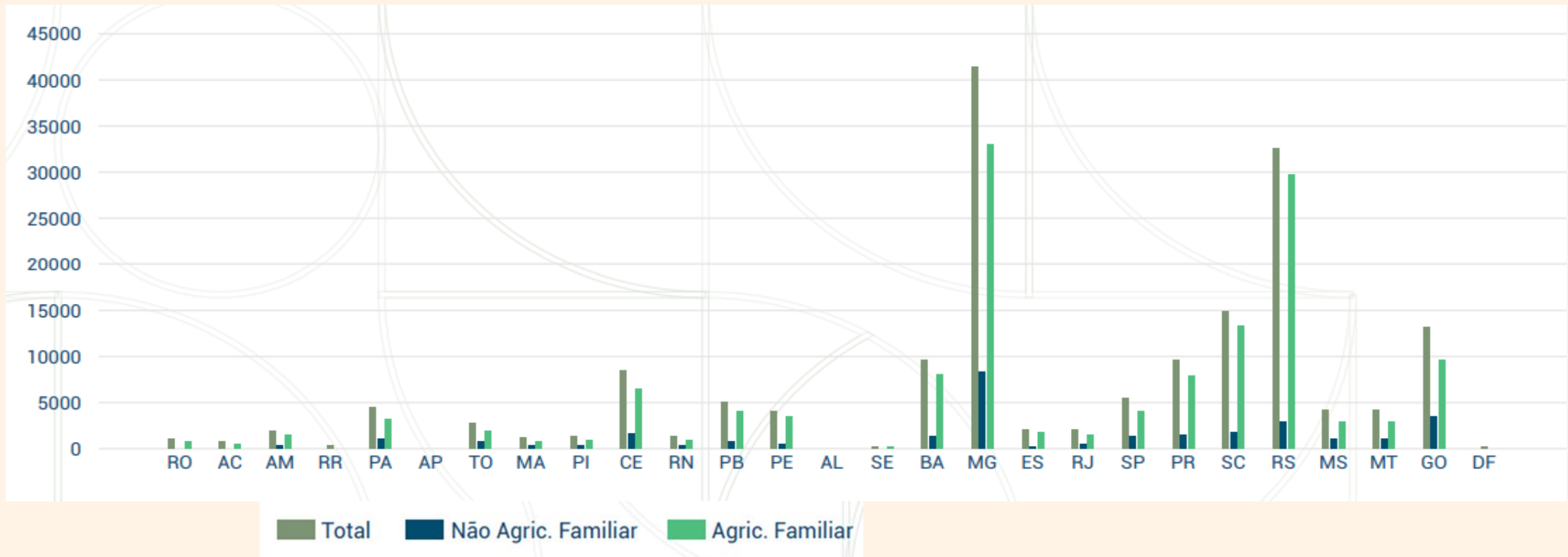
## • Agroindústria Familiar Não



## • Agroindústria Familiar-Sim



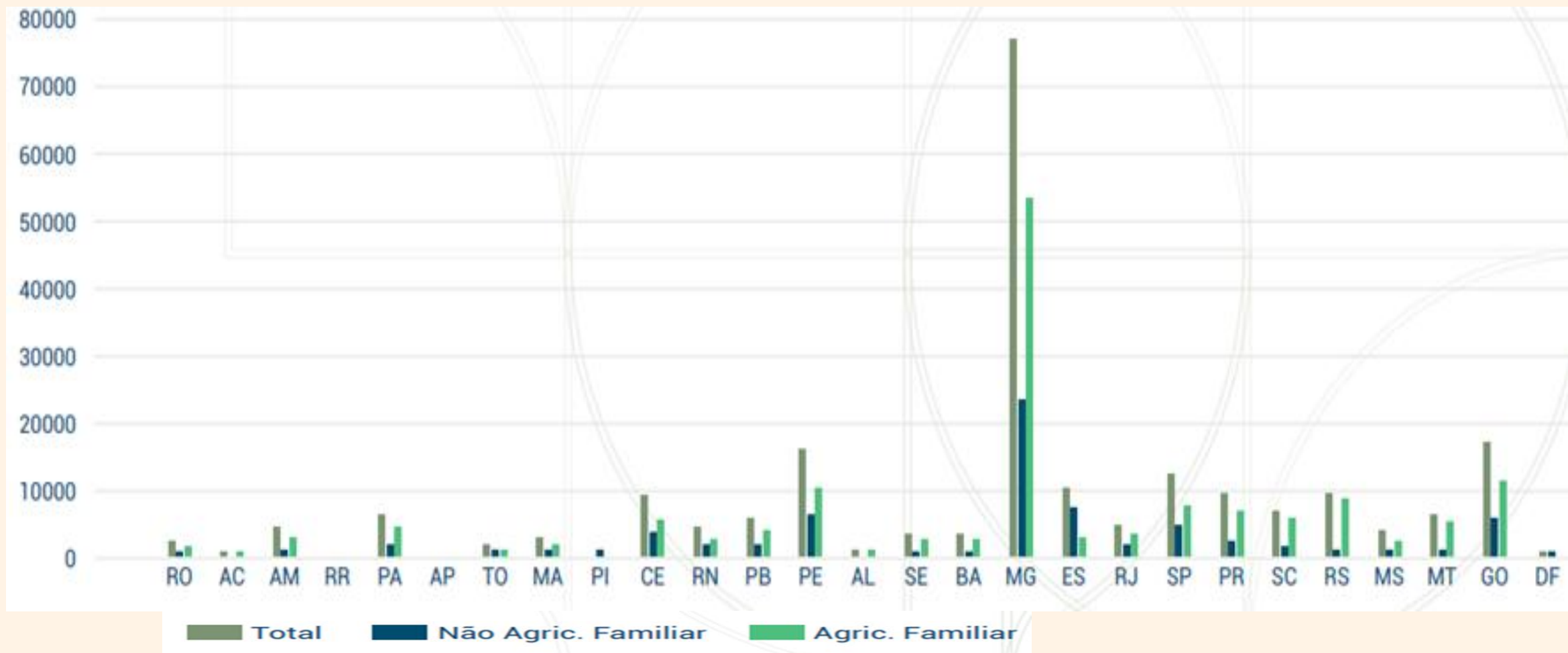
# Número de Estabelecimentos com Agroindústria Rural: Produção de queijo e requeijão



Fonte: EMBRAPA, Queijos Artesanais brasileiros, 2021. IBGE, 2017.



# Agroindústria Rural - Quant. (t) - Queijo e requeijão



Fonte: EMBRAPA, Queijos Artesanais brasileiros, 2021. IBGE, 2017.



## Tipos de Queijo Artesanal Brasil: 2021



1	Queijo de Coalho
2	Queijo de Manteiga
3	Queijo Regional de Paragominas
4	Queijo do Marajó Tipo Creme
5	Queijo do Marajó Tipo Manteiga
6	Queijo Creme
7	Queijo Macururé
8	Queijo Brasulac
9	Queijo de Coalho de Cabra
10	Requeijão Moreno
11	Queijo Flamengo ou Cabacinha
12	Queijo Artesanal Cabacinha da Região do Vale do Jequitinhonha
13	Queijo Artesanal Serra Geral
14	Queijo Artesanal de Alagoa
15	Queijo Minas Artesanal do Serro
16	Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra
17	Queijo Artesanal do Vale do Suaçui
18	Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas
19	Queijo Curado
20	Queijo Caipira
21	Queijo Nicola
22	Queijo Porungo
23	Requeijão de Prato
24	Queijo Colonial
25	Queijo Witmarsum
26	Queijinho
27	Queijo Diamante
28	Queijo do Contestado
29	Queijo Kochkase
30	Queijo Artesanal Serrano
31	Queijo Minas Artesanal de Araxá
32	Queijo Minas Artesanal do Cerrado
33	Queijo Minas Artesanal da Serra do Salitre
34	Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes
35	Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro
36	Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca

Fonte: EMBRAPA: Diversidade de queijos artesanais no Brasil.2011.



# Reconhecimento: Concursos e premiação Queijos artesanais



**EMATER**  
Minas Gerais

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural  
do Estado de Minas Gerais

CONHEÇA OS VENCEDORES DO CONCURSO ESTADUAL DOS QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS GERAIS 2025

O 18º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais premiou cinco produtores por categoria

NOTÍCIAS

## Queijos artesanais do Brasil conquistam 58 medalhas em competição mundial na França

Com destaque para Minas Gerais, produtores brasileiros reafirmam excelência na 7ª edição do Mondial du Fromage, que reuniu quase do mil produtos de 26 países.



7ª edição do Concurso Mundial de Queijos e Produtos Lácteos (Mondial du Fromage), realizada entre os dias 14 e 16 de setembro, em Tours, na França. O Brasil conquistou 58 medalhas, com destaque absoluto para Minas Gerais, que garantiu 4 medalhas de ouro, 9 de prata e 19 de bronze.



3º Concurso de Queijos e Doce de Leite Artesanais do RS marca retomada do setor após enchentes e projeta impacto nacional



V Simposio de Queijos  
Artesanais do Brasil

# Emergência do queijo com uma ampla e crescente demanda nos mercados urbanos

- Identidade consumidores
- Virada da qualidade
- Mercados populares
- Novos nichos de mercado
- Turismo rural/Experiência
- Concursos



# Reconhecimento: Normativas

- Lei do Selo Queijo Artesanal (Lei 13.860/2019), que possibilitou aos produtores comercializar seus produtos em todo o território nacional e no exterior, desde que registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM)
- Lei do Selo Arte (Lei nº 13.680/2018)



Lei Estaduais:

**MG: Lei nº 23157, de 18/12/2018**

(Minas Gerais, 2018)

**LEI Nº 15.615, DE 13 DE MAIO DE 2021. Rio Grande do Sul**

Dispõe sobre a produção e a comercialização

de queijos artesanais de leite cru e dá outras providências.

(publicada no DOE nº 97, 2ª edição, de 13 de maio de 2021)



## **Tendência paradoxal: valorização da tradição artesanalidade de alimentos e informalidade diante de entraves vinculados às normativas em particular as sanitárias**

- Avanços no marco legal para o processamento de alimentos por agricultores familiares...avanços parecem insuficientes para garantir ampla inserção de alimentos processados de modo tradicional e/ou artesanal no mercado
- Diversidade de queijos e produtores/escala
- Informalidade e invisibilidade
- Normativas sanitárias



# Desafios para a inclusão socioprodutiva e valorização dos diferentes tipos de queijos artesanais

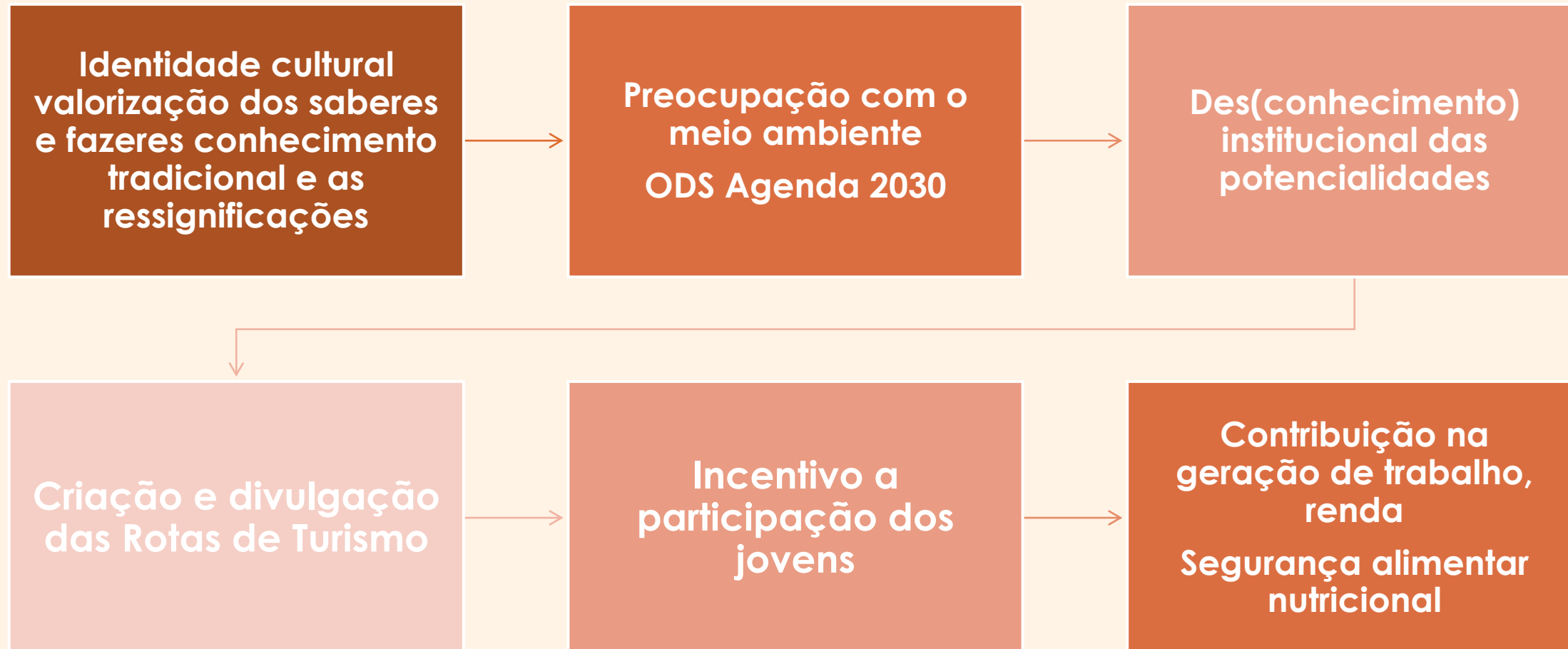


# Desafios atuais...

- Mudanças climáticas
- Evolução social e dos consumidores em relação à preservação ambiental - raças locais tradicionais, alimentação animal (pastagem), sustentabilidade dos estabelecimentos rurais
- Diferenciação ligada à origem: sabores, tradição
- Equidade dos gêneros: trabalho do homem X trabalho da mulher
- Expectativas da juventude rural



# Reflexões Finais



- **A tradição [...] não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que no presente, constrói as possibilidades do futuro.  
( WOORTMANN, K. 1990, p.17)**





MINISTÉRIO DA  
INTEGRAÇÃO E DO  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL



# V Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil

14 a 17 de outubro de 2025 | UnB - Brasília, DF

# Queijo é vida! Viva os queijos artesanais do Brasil!!

Pela atenção, obrigada!

